

UNIVERSIDADE DO EXTREMO SUL CATARINENSE - UNESC
UNIDADE ACEDÊMICA DE HUMANIDADES, CIÊNCIAS E EDUCAÇÃO UNAHCE
CURSO DE HISTÓRIA - LICENCIATURA

JUCILENE DE SOUZA PLÁCIDO FRANCISCO

HISTÓRIAS E MEMÓRIAS DA PRÁTICA DA PAÇOCA NA REGIÃO SUL DE
SANTA CATARINA

CRICIÚMA

2016

JUCILENE DE SOUZA PLÁCIDO FRANCISCO

**HISTÓRIAS E MEMÓRIAS DA PRÁTICA DA PAÇOCA NA REGIÃO SUL DE
SANTA CATARINA**

Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado
para obtenção do grau de Licenciatura no curso
de História Licenciatura da Universidade do
Extremo Sul Catarinense, UNESC.

Orientador: Me. Paulo Sérgio Osório

CRICIÚMA

2016

JUCILENE DE SOUZA PLÁCIDO FRANCISCO

**HISTÓRIAS E MEMÓRIAS DA PRÁTICA DA PAÇOCA NA REGIÃO SUL DE
SANTA CATARINA**

Trabalho de Conclusão de Curso aprovado
pela Banca Examinadora para obtenção do
Grau de Licenciatura, no Curso de História da
Universidade do Extremo Sul Catarinense,
UNESC.

Criciúma, 28 novembro de 2016.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Paulo Sérgio Osório - (UNESC)

Prof^a. Dra. Marli Oliveira da Costa- (UNESC)

Prof. Esp. Edison Paegle Balod - (PUCRS)

**Dedico esta conquista a você Cristiano da
Roza Francisco que durante todo este
tempo nunca mediu esforços para que eu
realizasse este sonho.**

AGRADECIMENTOS

Agradecer é mais que uma honra. É também sinal de humanidade. Desta forma agradeço as pessoas que foram essenciais para a realização desta conclusão de curso.

Primeiramente quero agradecer a Deus por esta oportunidade de me conceder esta missão, ter me proporcionado transmitir às pessoas conhecimentos que venho adquirindo ao longo desta graduação.

A todos os entrevistados que me permitiram ouvir e transmitir as suas memórias.

Ao meu companheiro, pelo incentivo constante e pela presença nas horas que mais necessitei, por ser um espelho de sucesso, me ensinando a encontrar os nortes da vida.

Aos meus pais, Marisete de Souza Plácido e Plácido Nunes Plácido, que são responsáveis por eu estar aqui, e sem as mãos fortes deles, desde os meus primeiros passos inseguros ou convictos não teriam alcançado esta conquista.

A minha família que de alguma forma estiveram presente me estimulando a continuar.

Ao meu orientador Paulo Sérgio Osório que proporcionou mais que conhecimentos, foi a minha fonte de inspiração e que me ensinou tudo àquilo que não cabe nos livros, que através de seus conhecimentos teve papel primordial para a realização deste trabalho.

E por fim, mas não menos importante aos meus amigos, em especial a Ana Letícia Rossato, Elizandra das Graças Luz Vilpert, Gabriela Freitas Figueiredo e Monique de Cássia Dias Ribeiro que serei eternamente grata por todos os ensinamentos que obtivemos juntos, e que a saudade venha, mas que jamais sairá de nossos corações.

“Falar da memória é antes de tudo, falar de uma faculdade humana. ”

(René, 2008: 85)

RESUMO

O presente trabalho está inserido no “saber fazer” da paçoca de amendoim na região sul de Santa Catarina. Tem a finalidade de compreender que os elementos da prática da paçoca de amendoim na região sul catarinense, como uma expressão da cultura popular que constitui um patrimônio cultural. Para darmos conta do tema proposto levantamos algumas questões norteadoras, no sentido de problematizar e dar visibilidade para esta temática. Para a fundamentação deste trabalho foi utilizado recursos bibliográfica da literatura das áreas da cultura popular, a partir dos conceitos de memória e patrimônio. Nossa pesquisa também se valeu da coleta de depoimentos orais, buscando identificar e registrar os aspectos que contribuem para o registro historiográfico deste “saber fazer”. O retorno positivo, nos tem chegado por intermédio das reflexões sobre as permanências e as transformações ocorridas, por meio do olhar de quem está inserido nesta prática. Por fim, foi possível reconhecer os diversos sentimentos e sensações que nos foram trazidos pelas lembranças até então guardadas e re-significadas em suas memórias individuais ou coletivas.

Palavras-chave: História; Memória; Paçoca; Cultura Popular.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Saber fazer paçoca de amendoim. Acervo particular Jucilene de Souza Plácido Francisco, 29/06/2014.	16
Figura 2 - Calendário Agrícola de Santa Catarina, Fonte: UOL.com.br/agronegócios.	20
Figura 3 - Pilão pertencente a Isael Marcos Paiano. Acervo particular.	31
Figura 4 - Pilão pertencente a Valdete Alves de Souza. Acervo particular.	33

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	9
2. CAPÍTULO I.....	13
2.1 A ARTE DE “SABER FAZER” PAÇOCA: TRANSFORMAÇÕES E PERMANÊNCIAS DA CULTURA POPULAR.	13
2.1.1 Os instrumentos: pilão e mão do pilão	15
2.1.2 O Amendoim	19
2.1.3 O Açúcar	20
2.1.4 A Fécula de Mandioca.....	21
2.1.5 A Cultura popular	22
3. CAPÍTULO II.....	26
3.1 O “SABER FAZER”: SABOREANDO MEMÓRIAS E CONHECIMENTOS	26
3.1.1 A Paçoca e a Quaresma: para comer rezando... ..	28
3.1.2 A Paçoca, seus Utensílios e Ingredientes.	30
3.1.3 Modos de Fazer: misturando delícias.....	35
3.1.4 Brincando Também se Aprende.....	37
3.1.5 O Pilão Que Viaja.....	39
3.1.6 A Paçoca Nos Dias Hoje: o liquidificador entra em cena	41
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	43
REFERENCIAS.....	45

1 INTRODUÇÃO

Da minha infância, guardo as lembranças de meus familiares reunindo-se nas semanas que antecediam a Páscoa para produzir à paçoca de amendoim, com o intuito de degustar a iguaria culinária na sexta-feira santa.

As lembranças que trago de minha infância se assemelham, às de Marta Felipe:

Quando entrava a quaresma minha mãe preparava o pilão para fazer paçoca de amendoim. Era um momento muito alegre, pois participávamos da confecção da iguaria, ajudávamos peneirando e separando o amendoim assado da casca, depois era colocado no pilão e socado até virar um farelo. Enfim era um tempo bom, hoje tudo mudou...¹

As manifestações da cultura popular são importantes para o processo de preservação e continuidade das memórias dos antepassados, e dentre elas, a produção da paçoca de amendoim, no sul de Santa Catarina², tem despertado o meu interesse. Tal interesse fez com que eu desenvolvesse minha pesquisa de Trabalho de Conclusão de Curso - TCC, abordando a produção da paçoca de amendoim como um possível elemento constitutivo da cultura popular, ligada às tradições religiosas da quaresma. Embora reconhecendo que se trata de um patrimônio cultural, optamos por não abordar o conceito de patrimônio cultural imaterial.

Durante a graduação, mais especificamente na disciplina de Educação Patrimonial, ministrada pela professora Marli de Oliveira Costa, que propôs que fizéssemos uma pesquisa sobre práticas da cultura popular, fez despertar em mim o interesse em aprofundar estudos acerca da prática da “paçoca” de amendoim. A atividade de pesquisa proposta pela professora fez com que eu percebesse, sobretudo, a ausência de registros e produções acadêmicas que abordassem essa prática cultural, em especial no sul catarinense.

Diante dessa constatação, várias indagações surgiram durante a elaboração deste trabalho, entre elas, o que me chamou a atenção, foi: De que

¹ Marta Felipe é autora de um blog, onde publica postagens sobre fatos do dia-a-dia, memórias, reflexões e lembranças de infância, disponível em <https://martafelipe.wordpress.com>.

² A referida pesquisa, dentro de seus limites, conseguiu identificar o “saber Fazer” paçoca de amendoim nas cidades de Criciúma, Forquilha, Turvo, Gravatal, Imaruí e Tubarão, mas acreditamos que essa prática está presente em muitas outras cidades, principalmente as mais próximas do litoral.

maneira eram feitos os registros acerca destas memórias? Ocorreram mudanças relacionadas à prática? Nossa sociedade ainda preserva alguns hábitos e costumes como a produção da paçoca? Qual a importância para a sociedade atual em preservar costumes como este, de produzir a paçoca feita no pilão? Existe alguma relação dessa cultura popular com o período da quaresma? Essas questões nortearam minha pesquisa, contribuindo para a compreensão e o registro historiográfico de uma prática cultural ainda presente, embora invisibilizada.

A paçoca, objeto dessa pesquisa, é um prato comum em diversas regiões do Brasil, sendo que a diferença se restringe à escolha e utilização dos ingredientes e na maneira de prepará-la. Apesar de popular, está cada vez mais difícil encontrar quem faça paçoca “à moda antiga”, socada no pilão, do qual o processo exige uma série de etapas e cuidados. Com a modernização, esta prática popular vem sendo descartada ou substituída, tornando-se assim mais cômodo a sua substituição pela paçoca industrial ou, até mesmo, produzida em casa por meio do uso de liquidificador.

Esse quadro, por si só, nos aponta para a importância e necessidade dos registros históricos acerca de práticas culturais remanescentes e ainda em atividade. Tais registros podem ser realizados por meio da coleta de depoimentos orais, da literatura, de fotografias, entre outras formas aqui não mencionadas, que contribuem para a preservação da história cultural de uma dada comunidade. Foi nesse sentido que busquei trazer a temática do “saber fazer” paçoca, como um exemplo de prática cultural popular ainda presente, porém, sem registro.

Para Regina Abreu³ “preservar a memória de fatos, pessoas ou ideias, por meio de *construtos* que as comemoram, narram ou representam, é prática que diz respeito a toda a sociedade humana.” Partindo dessa ideia, o presente trabalho tem como objetivo geral: Compreender que os elementos da prática da paçoca na região sul catarinense, se apresentam como prática da cultura popular da região. Constitui como objetivos específicos: Pesquisar a prática da paçoca por meio de histórias e memórias relacionadas ao saber fazer desses elementos da cultura popular; desenvolver estudo acerca da prática da paçoca a partir dos conceitos de memória e cultura popular; identificar e localizar a prática da paçoca; registrar as memórias do saber fazer da paçoca com moradores das comunidades por meio de

³ABREU, Regina; CHAGAS, Mario in: Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos, Rio de Janeiro DP&A, 2003. p. 46.

depoimentos orais e analisar a prática da paçoca como uma expressão da cultura popular que constitui um patrimônio cultural, refletindo sobre as permanências e as transformações ocorridas com o “saber fazer” da paçoca de amendoim.

A realização deste estudo constituiu-se na pesquisa bibliográfica da literatura a partir dos conceitos de memória e cultura popular. Nossa pesquisa também se valeu da coleta de depoimentos orais, por meio da identificação, localização e análise dos depoimentos, que buscaram significar e re-significar as memórias do “saber fazer” paçoca.

Foi através da memória que busquei relatos do “saber fazer” paçoca, memórias de pessoas que por muitos anos tinham como costume produzir artesanalmente a paçoca que, embora com toda tecnologia da atualidade, ainda preservam “velhos hábitos”.

Para dar concretude a este trabalho fizemos uso da metodologia da história oral, que consiste na localização e na seleção de pessoas que serão posteriormente entrevistadas a partir de um roteiro previamente elaborado de acordo com a temática estabelecido. No nosso caso, os entrevistados foram pessoas que tiveram e/ou ainda têm algum contato com tradição do “saber fazer” paçoca, apoiados em um roteiro composto por questões do tipo semiestruturadas. Em cada um dos depoimentos, buscamos captar as lembranças acerca desse saber fazer, ligadas à família, à religiosidade e outros aspectos e histórias ligadas a essa cultura popular. Depois de realizadas as entrevistas, procedemos a transcrição das mesmas que pudéssemos obter o aceite dos depoentes e realizar nossa análise e interpretação das informações colhidas.

Nesse sentido, dez pessoas contribuíram para a realização desta pesquisa, sendo elas: Ângelo de Souza e Maria de Lourdes de Souza, um casal natural de Tubarão e residentes em Criciúma; Valdete de Souza Alves e Maria Aparecida Alves Santiago, mãe e filha respectivamente, naturais de Tubarão, hoje residentes em Criciúma; Julia Matos, natural e residente em Imaruí; Oscarina Fernandes da Rosa, natural de Gravatal, hoje morando em Criciúma; Cristiano da Roza Francisco, neto de Dona Oscarina, que participa ativamente da confecção da paçoca, também morador de Criciúma; Irma Darós Teodoro, natural de Criciúma e moradora da cidade de Forquilha; João Arcângelo Tramontin, natural e morador de Turvo; e Israel Paiano, fabricante de pilões que é natural de Bom Jesus, e morador de Criciúma.

Ao citarem Jacques Le Goff, Kalina Vanderlei Silva e Maciel Henrique Silva, asseguram que:

A memória é a propriedade de conservar certas informações, propriedade que se refere a um conjunto de funções psíquicas que permite ao indivíduo atualizar impressões ou informações passadas, ou reinterpretadas como passadas.⁴

Por sua vez, os mesmos autores⁵ partem da ideia, que para a psicologia social, a identidade social é o que caracteriza cada indivíduo como pessoa e define o comportamento humano influenciando-o socialmente. Para esses autores, “cultura é tudo aquilo produzido pela humanidade, seja no plano concreto ou no plano imaterial, desde artefatos e objetos até ideias e crenças. ”

Esta pesquisa está organizada em dois momentos. No primeiro capítulo, discorro sobre os conceitos de cultura popular, memória e patrimônio, busco discutir o processo do “saber fazer” a paçoca como um possível elemento constitutivo da cultura popular, ligada às tradições religiosas da quaresma. Aponto também para sua fabricação e os ingredientes que compõem este saber.

O segundo capítulo adentra as memórias das pessoas por meio de depoimentos orais. Buscando identificar e registrar os aspectos que contribuem para o registro historiográfico deste “saber fazer”. Refletindo sobre as permanências e as transformações ocorridas por meio do olhar de quem está inserido nesta prática, analisando assim a prática da paçoca como uma expressão da cultura popular que constitui para um patrimônio cultural.

⁴SILVA, Kalina V. S.; MACIEL Henrique Silva. Dicionário de conceitos históricos apud Jacques Le Goff. p. 275.

⁵_____. Dicionário de conceitos históricos 2ª ed.2 reimpressão. São Paulo: contexto, 2009.p. 85.

2. CAPÍTULO I

2. A ARTE DE “SABER FAZER” PAÇOCA: TRANSFORMAÇÕES E PERMANÊNCIAS DA CULTURA POPULAR.

Segundo a tradição católica, a quaresma é um período de reflexão, que nos remete a aproximarmos de nossa religiosidade, de cultivarmos algumas tradições que ainda se mantêm presentes no cotidiano.

Para Karen Farrington:

A quaresma é a época na qual os cristãos refletem e pagam penitência, rejeitam os luxos materiais em favor dos interesses espirituais. Outrora era fortemente associada com o ensinamento religioso. A semana final da quaresma é a semana santa, que conduz a crucificação e a subsequente ressurreição de Cristo.⁶

Partindo da ideia de que a quaresma é uma época de reflexão em que alguns costumes ainda se mantêm, como o da abstinência de carne e do jejum a quaresma pode ser compreendida como um período de resguardo, que perdura por quarenta dias de purificação. Segundo Karen Farrington, “a quaresma é um período de abstinência, começa na quarta-feira de cinzas e dura quarenta dias.”⁷

Neste período, os católicos tradicionalmente preparam algumas iguarias, com o intuito de serem degustadas durante a Semana Santa. Entre as iguarias, destacarei a paçoca de amendoim. Em algumas localidades⁸, se faz presente, produzida ainda manualmente com o uso de pilão.

Tomando por base Karen Farrington, a quarta-feira de cinzas ganhou seu nome de uma prática antiga, quando se marcava as testas dos adoradores com um borrão de cinzas para perpetuar a humanidade. A quaresma se constitui em um período de quarenta dias, sendo que o número quarenta é recorrente nas escrituras sagradas dos cristãos. Ele aparece, também, nos quarenta dias do dilúvio, nos quarenta anos de peregrinação do povo Judeu pelo deserto, e nos quarenta dias em que Jesus passou no deserto. A quaresma também aparece na música popular

⁶FARRINGTON, Karen. História Ilustrada da Religião. Tradução Marta Montes. Ed. ABBA prod. edit. 1999.

⁷FARRINGTON, Karen. História Ilustrada da Religião. Tradução Marta Montes. Ed. ABBA prod. edit. 1999.

⁸ Conforme a região citada corresponde os municípios localizados ao Sul de Santa Catarina, mais especificamente entre os municípios de Criciúma, Forquilha, Turvo, Gravatal, Imaruí e Tubarão.

brasileira, como exemplo na música “Cachorro-urubu” de Raul Seixas onde o autor canta:

(Cachorro-urubu – Raul Seixas)⁹

Aprendi na quaresma

Depois do carnaval

A carne é algo mortal

Com multa de avançar sinal

Neste viés, segundo a tradição¹⁰, a abstinência de carnes e a de não realizarem alguns tipos de trabalho é parte da tradição católica. Pode-se dizer ainda que seja um tempo de reflexão, de reconciliação com Jesus Cristo, de serem retirados todo o rancor do coração e arrepende-se dos pecados, para se tornarem mais próximos de Deus. Neste ponto, tende-se a dizer que é um momento de refletir, pensar e arrepende-se dos pecados, para uma mudança nas próprias atitudes.

Na última semana da quaresma costuma-se fazer algumas comidas típicas da época para serem degustadas ao decorrer da sexta-feira santa como exemplo a “bijajica”, o “cuscuz”, a “canjica” e a “paçoca de amendoim”, entre outros, mas darei ênfase a fabricação da paçoca de amendoim.

Segundo Gelci José Coelho e Francisco do Vale Pereira, a paçoca era e continua sendo muito utilizada nesta época do ano. Os autores destacam que “a paçoca era muito usada principalmente durante a quaresma, quando faziam abstinência e jejum, a paçoca sabe-se, trata-se de um grande energético e dizem até que é afrodisíaca”.¹¹

No entanto, para referir-me a esta prática ainda presente na memória de alguns moradores vou adentrar sobre o “saber fazer” paçoca de amendoim, por se tratar de uma comida típica da região. Considerando que a paçoca é um prato

⁹A música “Cachorro-urubu” é de autoria de Raul Seixas, foi lançada em 1973 no álbum Krig-ha, Bandolo! O título do álbum faz referência a um grito de guerra do personagem Tarzan, que significa “Cuidado com o inimigo!”, uma indireta ao regime de Ditadura Militar imposto no Brasil em 1964. Na canção o autor destaca como a tradição da quaresma era respeitada, dizendo que a carne é algo mortal, visto que era um fato muito respeitado no período da quaresma. (Grifo do autor).

¹⁰ Neste caso, a tradição se refere a algo criado por pessoas e transmitido de geração a geração.

¹¹ COELHO, Gelci J.; PEREIRA, Francisco do V. Revista Projeto Pilão na ilha de Santa Catarina, Museu Universitário “Oswaldo Rodrigues Cabral”-UFSC, Edital 2002/2003.

comum em algumas regiões do Brasil e que ela é um alimento produzido à base de amendoim, tendo em sua receita a farinha de mandioca. Quero deixar claro, que em algumas regiões mais ao norte do país, tende-se também a fazer outros tipos de paçoca, como a feita, por exemplo, à base de carne seca, prato este típico, no Nordeste brasileiro ou até mesmo a feita com o pinhão, prática esta da serra Catarinense. Uma das formas de se fazer a paçoca de amendoim é com o auxílio do pilão, um utensílio que tem a finalidade de misturar os alimentos, triturar, esmigalhar. Apesar de popular é difícil encontrar quem a faça a moda antiga socada no pilão a qual exige uma série de etapas, e nos dias atuais o pilão vem sendo substituído pelo liquidificador, no entanto a tradição continua viva na memória das pessoas, ainda que adaptadas a instrumentação e facilidade moderna.

A minha questão não é só o modo como se prepara a paçoca, também perceber o significado diante de suas expressões, de seus saberes, hábitos e costumes. Qual a importância diante da cultura popular ainda presente? Ainda que em algumas famílias permaneça e prevaleça à prática de se produzir a paçoca de forma manual, no pilão.

2.1.1 Os instrumentos: pilão e mão do pilão

Há registros históricos da existência e do uso do pilão desde os mais remotos tempos e em diferentes sociedades, o que nos impõem a dificuldade em apontar sua origem, mas seu uso está diretamente relacionado com as culturas indígena, africana e europeia que se encontraram e promoveram trocas culturais desde o princípio da colonização do Brasil no século XVI. O referido equipamento era muito utilizado pelos escravos nas senzalas com a função de moer alimentos, conforme ressalta o folclorista Luiz da Câmara Cascudo:

Na África os esparregados de plantas cruas são feitos no pilão. No Brasil, o milho era seu freguês clássico. A massa ou xerém para o cuscuz, canjicão, bolo de milho, a batida para 'tirar o alho', eram serviços de pilão. ...O arroz da terra, avermelhado, era descascado no pilão. Havia várias formas de retirar a casca sem quebrar o grão. O café, depois de torrado no caco, panela rasa, de barro, ia ser pilado. Como o milho e a paçoca. Pilavam horas e horas. Essas operações eram confiadas às mulheres. Quase sempre duas, no mesmo pilão, alternando as pancadas, e cantando.¹²

¹²CASCUDO, Luís da C. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

O pilão é um utensílio feito de madeira, geralmente uma madeira mais dura, como a canela preta, a maçaranduba ou a peroba para evitar que se desgaste com facilidade. O pilão pode ter várias formas, na nossa região existem duas formas conhecidas: primeiro, o pilão na posição vertical e segundo, na posição horizontal. No pilão horizontal, o troco era moldado horizontalmente, podendo ter até dois buracos de moedor, na posição horizontal poderia sentar-se duas pessoas, uma de cada lado revezando nas batidas no pilão.

Figura 1 - Saber fazer paçoca de amendoim.



Fonte: Acervo particular de Marisete de Souza Plácido.

Coelho e Pereira, em sua Revista, demonstram que:

O pilão é construído de formas e tamanhos variados, conforme a sua utilização e recebem nomes diversos: Almofariz – é pequeno e que se trabalha sobre a mesa ou segurando na mão. Pilão de cálice ou pilão de cintura – é alto e se trabalha de pé. Também conhecemos o pilão de malandro – escavado em uma extremidade de um tronco de madeira de lei, colocado na horizontal e deixando livre parte da outra extremidade, que pode ser utilizada como um assento, permitindo trabalhar sentado, de onde o apelido – pilão de malandro.¹³

Na mesma perspectiva, referenciando o pilão, Câmara Cascudo mostra uma descrição semelhante a Coelho e Pereira. Neste viés, percebo como as formas de se construir o pilão é semelhante num âmbito geral, usando madeiras mais duras que podem variar dependendo a região em que era fabricado, mas tem como base uma forma parecida de ser construída, conforme Luiz da Câmara Cascudo:

O pilão é uma espécie de gral ou almofariz, de madeira rija, como a sucupira, com uma ou duas bocas, e tamanhos vários, desde os pequenos, para pisar temperos, até os grandes, para descascar e triturar o milho, café, arroz, etc.¹⁴

O pilão tem destaque especial tanto na cultura como na música popular, dentre estas há uma canção chamada “**Soca pilão**”, que é conhecida como uma canção tradicional, por ser de autor desconhecido. Uma das primeiras versões conhecidas da música foi gravada por Inezita Barroso¹⁵ em 1954. Na cultura nordestina o pilão também se faz presente, principalmente na voz de Luiz Gonzaga¹⁶ que é autor de várias canções referenciando o pilão. Nas suas canções o pilão é usado em diferentes perspectivas, ora referenciando a produção de alimentos como em **Penerô Xerém e Pisa no pilão**.

¹³COELHO, Gelci J.; PEREIRA, Francisco do V. Revista Projeto Pilão na ilha de Santa Catarina, Museu Universitário “Oswaldo Rodrigues Cabral”-UFSC, Edital 2002/2003.

¹⁴CASCUDO, Luís da C. Dicionário do folclore brasileiro. 9. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1954.

¹⁵ Inezita Barroso foi cantora, instrumentista, violonista, violeira, arranjadora, folclorista, atriz, professora, doutora Honoris Causa em folclore e arte digital pela Universidade de Lisboa, Nascida no bairro da Barra Funda, em São Paulo, em 1925 e faleceu em 2015. Fonte: https://pt.wikipedia.org/wiki/Inezita_Barroso.

¹⁶ Músico brasileiro, sanfoneiro, cantor e compositor, Luiz Gonzaga foi o responsável pela valorização dos ritmos nordestinos. Nasceu em Pernambuco, no dia 13 de dezembro de 1912 e faleceu em no dia 2 de agosto de 1989.

Pisa no Pilão

Pisa no pilão meu bem.

Pise o milho pro xerém.

Pra fazer fubá.

Oi pisa no pilão cabocla.

Quero ver dentro da roupa.

Tu sacolejar.

Joga as ancora pra frente e pra trás

Finca a mão no pilão,

Bate mais.

Ou exaltando a beleza feminina comparando com as curvas do pilão com o corpo da mulher em cintura fina.

Cintura Fina

Quando eu abarco essa cintura de pilão.

Fico frio, arrepiado, quase morro de paixão.

E fecho os olhos quando sinto o teu calor.

Pois teu corpo só foi feito pro feitiço do amor.

Vem cá, cintura fina, cintura de pilão.

Cintura de menina, vem cá meu coração.

Apesar de fundamental para moer alimentos, o pilão sozinho não conseguiria exercer a função se não houvesse uma parte essencial da ferramenta, a mão do pilão. Sendo ela responsável por moer os alimentos inseridos na cavidade do pilão. A mão do pilão é construída também com uma madeira mais resistente, de comprimento geralmente de 60 cm tendo a ponta arredonda conforme a espessura da boca do pilão, tendo a função esmigalhar os alimentos escolhido. Dentre os vários alimentos triturados com o auxílio do pilão, salientarei a semente de amendoim.

2.1.2 O Amendoim

Não se sabe ao certo em qual região surgiu a semente, há uma hipótese de que o amendoim seja originário da América. O mais provável, porém, é que o amendoim tenha se originado entre o sul da Bolívia e o norte da Argentina.

No artigo da Embrapa, intitulado *O amendoim contador de história*, os autores Fabio de O. Freitas, Andrea Del Pilar S. Peñalosa e José Francisco M. Valls (2003, p.7) utilizam de uma citação de Krapovickas e Gregory, onde ressaltam que havia certa indecisão quanto a origem do amendoim, eles ressaltam que:

Alguns dos estudos consideravam que a origem desta planta se dera no Continente Americano, enquanto outros indicavam uma origem primeira um Continente Asiático, de onde o cultivo teria sido difundido para América. Entretanto, hoje se sabe que o amendoim é de origem Sul-americana e integra o gênero *Arachis*, juntamente com mais oitenta espécies silvestres, anuais e perenes, classificadas em nove seções taxonômicas, e que ocorrem no Brasil, Paraguai, Bolívia, Argentina e Uruguai ¹⁷

No mesmo artigo, os autores apontam uma breve descrição da planta, definindo algumas características peculiares do alimento, sendo assim percebe como o amendoim é um alimento que além de saboroso, podendo ser usado para a construção de várias iguarias, é um alimento rico em proteínas, então:

O amendoim (*Arachishypogaea* L.) é uma planta cultivada cujas sementes, ricas em óleo e proteínas, são produzidas abaixo da superfície do solo e podem ser consumidas cruas. Trata-se de um dos alimentos humanos mais nutritivos e, ao mesmo tempo, de fácil digestão. ¹⁸

Conforme dados do site UOL Economia Agronegócio, a melhor época para o plantio do amendoim na região de Santa Catarina é entre os meses de setembro a janeiro e a época propícia para sua colheita, nos meses de março e abril, como podemos ver no gráfico a seguir.

¹⁷FREITAS, Fabio P.; PEÑALOSA, Andrea D. P. S.; VALLS, Francisco J. M. O amendoim contador de história. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília. P. 12, 1 ed. 2003) apud KRAPOVICKAS, A; GREGORY in Taxonomia Del gênero *Arachis* (Leguminosae).

¹⁸ FREITAS, Fabio P.; PEÑALOSA, Andrea D. P. S.; VALLS, Francisco J. M. O amendoim contador de história. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília. P. 12, 1 ed. 2003).

Figura 2 - Calendário Agrícola de Santa Catarina.



Fonte:UOL.com.br/agronegócios.

Podemos perceber que a época propícia para a colheita do amendoim na região de Santa Catarina coincide com o período de quaresma, favorecendo assim o uso da semente para a produção de iguarias para a sexta-feira santa. Outros ingredientes utilizados na confecção da paçoca são o açúcar e a farinha de mandioca. Os principais fatos que influenciaram na escolha destes ingredientes foram o fato de que na região sul¹⁹ era comum nas comunidades existirem engenhos de farinha e de açúcar.

2.1.3 O Açúcar

O açúcar é um alimento muito antigo, que teve sua origem no ocidente, durante as grandes navegações foi trazido da Índia para os países europeus e teve sua chegada ao Brasil através da colonização portuguesa.

¹⁹Conforme a região citada corresponde os municípios localizados ao Sul de Santa Catarina, mais especificamente entre os municípios de Criciúma, Forquilha, Turvo, Gravatal, Imaruí e Tubarão.

Segundo Fúlvio de Barros Pinheiro Machado²⁰ no artigo “Brasil, a terra doce”:

Oficialmente, foi Martim Affonso de Souza que em 1532 trouxe a primeira muda de cana ao Brasil e iniciou seu cultivo na Capitania de São Vicente. Lá ele próprio construiu o primeiro engenho de açúcar, denominado de "Governador" e depois "São Jorge dos Erasmos". Mas foi efetivamente no Nordeste do Brasil, principalmente nas Capitanias de Pernambuco e da Bahia que os engenhos de açúcar se multiplicaram.²¹

O açúcar por sua vez tem a pureza dos prazeres mais agradáveis e sutis sensações, pois o sabor doce serve de atrativo para que se consuma a substância do carboidrato que é essencial a vida.

2.1.4 A Farinha de Mandioca

A mandioca é um alimento presente no prato da maioria dos brasileiros. A mandioca que já era utilizado pelo indígena quando os portugueses aqui chegaram.

Segundo Maria Dina Nogueira Pinto²²:

Planta nativa da América, provavelmente do Brasil onde sua exploração é milenar, a mandioca era o principal produto agrícola indígena quando aqui chegaram os primeiros colonizadores. Levada para a África pelos portugueses, devido à sua grande capacidade de adaptação expandiu-se rapidamente para outras regiões do planeta, sendo atualmente produzida em mais de oitenta países.²³

A produção de paçoca durante a quaresma é uma tradição ainda remanescente em algumas comunidades, apesar da mesma estar sendo modificada ou adaptada com o do tempo. Nos dias atuais costuma-se utilizar o liquidificador ao invés do pilão, portanto mesmo com a mudança ou adaptação, a tradição de se degustar a paçoca nesta época vem sendo mantida pela comunidade. Reviver e readaptar são sem dúvida de extrema importância para que o indivíduo deixe sua marca, ou seja, sua própria história de vida, sua cultura e seu saber.

Posto isto, quais elementos contribuem para que esta tradição ainda se mantenha viva na memória de algumas pessoas? Podemos chamar a atenção aqui,

²⁰Fúlvio de Barros Pinheiro Machado foi especialista da área industrial no segmento sucroenergético, trabalhando por mais de 30 anos no setor e colaborador da ProCana Brasil. Em seu artigo Brasil, a doce terra, traz um histórico do alimento. Fonte: <https://www.jornalcana.com.br>

²¹MACHADO, Fúlvio de B. P. **Brasil, a doce terra – História do setor**. Dicionário de Custos. São Paulo: Atlas, 2004. Disponível em: <<http://www.jornalcana.com.br/Conteudo/HistoriadoSetor.asp>> Acesso em: 13 set. 2016.

²²Maria Dina Nogueira Pinto é socióloga e pesquisadora contratada do Centro Nacional de Folclore e Cultura Popular/ Funarte e professora aposentada do IFCS/UFRJ.

²³ Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural por Maria Dina Nogueira Pinto.

pelo fato que é a uma cultura ainda presente, embora que se tenham poucos registros ou nenhum até que se saiba, no entanto ainda mantém-se vivo na memória das pessoas e de muitas comunidades. Portanto seria a arte de saber fazer paçoca, um elemento da cultura popular?

2.1.5 A Cultura popular

Faz-se necessário entender o que é cultura popular, para definimos se o “saber fazer” a paçoca de amendoim está ou não inserido dentro dela, percebendo isto podemos alcançar ou contemplar este saber. Partindo deste ponto, cabe ressaltar que a cultura popular é um termo muito amplo, ele é utilizado desde o fim do século XVIII com objetivos variados.

Num âmbito geral o termo cultura popular faz referência direta a tudo aquilo originário do povo e se contrapondo, de certa forma, à cultura erudita.

Segundo Roger Chartier, pode se disser que:

Durante muito tempo a concepção clássica e dominante da cultura popular teve por base, na Europa e, talvez, nos Estados-Unidos, três ideias: que é a cultura popular podia ser definida por contraste como que ela não era, a saber, a cultura letrada e dominante; que era possível caracterizar como “popular” o público de certas produções culturais; que as expressões culturais podem ser tidas como socialmente puras e, algumas delas, como intrinsecamente populares.²⁴

Mas existem controvérsias ou variações sobre este tema, afinal o que seria “popular”? O termo popular tem origem do “povo”. Então qual seria a definição de “povo”? Não existe uma explicação teórica precisa para se definir “povo”, mas podemos adotar o conceito de que povo é o conjunto dos cidadãos que tem a mesma origem, falam a mesma língua, ocupam determinados territórios, compartilhando tradições, costumes e um passado histórico cultural comum. Da mesma forma que não temos um conceito exato do termo popular, o mesmo pode-se dizer do conceito de “cultura”, pois segundo Petrônio Domingues referindo-se a Peter Burke que “julga que esse conceito parece ser ainda mais controverso”.²⁵

²⁴ABREU, Martha; Rachel in Ensino de História, Conceitos, Temáticas e Metodologias Soihet apud Roger Chartier.

²⁵ Petrônio Domingues é professor Adjunto da Universidade Federal de Sergipe, Centro de Educação de Ciências Humanas – Cidade Universitária Prof. José Aloísio de Campos em São Cristóvão, Sergipe.

No artigo “Um conceito e várias histórias”, Martha Abreu e Rachel Soihet²⁶, fazem um breve histórico da cultura popular, segundo elas, a princípio o termo cultura fazia referência à cultura dos mais ricos como a literatura acadêmica, a música clássica e as ciências. Com o passar do tempo, começou-se a usar o termo cultura também para definir a cultura das “classes inferiores” ou cultura popular, passando então a serem consideradas também como cultura, canções folclóricas, literatura de cordel e medicina popular. Visto que o termo cultura dividiu-se em duas concepções, a da cultura popular que era aquela que fazia referência as classes mais baixas da sociedade, enquanto cultura erudita era aquele originária das elites, ou seja, se divide em cultura de ricos e de pobres. Ademais, Kalina Vanderlei da Silva e Maciel Henrique da Silva fazem entender, que, “cultura é tudo aquilo produzido pela humanidade, seja no plano concreto ou no plano imaterial, desde artefatos e objetos até ideias e crenças”.²⁷

Cada indivíduo tem sua própria identidade, define seu comportamento, toma consciência de si próprio. Podemos dizer que a cultura popular influencia as concepções que temos de nós mesmo, envolve espaço onde vivemos nossas crenças e nosso imaginário. Cabe destacar ainda, que a valorização da tradição está relacionada à própria identidade, ou seja, não há ser humano sem cultura. Além do que, o conhecimento adquirido ao longo do tempo é parte importante para a formação de nossa identidade cultural.

O termo cultura passou a fazer parte da vida cotidiana. Todos os grupos sociais possuem cultura própria, cada povo, etnia, civilização constrói sua própria história, composta por momentos que fazem parte do cotidiano de cada indivíduo, gerando uma identidade cultural que é transmitida ao passar dos anos pelos seus antepassados, ou seja, transmitido de geração a geração por meio da memória. Uma vez que a cultura tem sua dimensão individual, mas também coletiva, ela é composta por lembranças de uma dada comunidade, vivencia da pelo próprio indivíduo. Sandra Pelegrini²⁸ aponta que a memória é um elemento que compõe a

²⁶Artigo publicado em: Abreu, Martha e Soihet, Rachel, Ensino de História, Conceitos, Temáticas e Metodologias. Rio de Janeiro, Casa da Palavra, 2003.

²⁷SILVA, Kalina V.; SILVA, Maciel H. S. Dicionário de conceitos históricos 2ª ed, 2 reimpressão. São Paulo: contexto, 2009.p.245.

²⁸PELEGRINI, Sandra. C. A. Patrimônio cultural: consciência e preservação. São Paulo: brasiliense, 2009.135 p.

identidade individual e coletiva, sendo parte essencial para a continuidade das práticas culturais.

Kalina Silva e Maciel H. Silva referenciam Jacques Le Goffem “História e Memória” apontando que:

...a memória é a propriedade de conservar certas informações, propriedade que se refere a um conjunto de funções psíquicas que permite ao indivíduo atualizar impressões ou informações passadas, ou reinterpretadas como passadas.²⁹

A memória não é algo estanque, quando nós utilizamos a memória ou recorremos a ela, podemos dizer que esta memória passada está sendo re-significada, isto é, a partir do presente, ou melhor, do momento em que se vive. Nesta perspectiva fica claro que a paçoca feita no pilão pode ser sem dúvida substituída ou modificada ao longo do tempo. Na medida em que cultura não é estanque e a memória não é sempre a mesma, ela está sempre sendo re-significada ao longo do tempo.

Porém, ainda é preciso entender que a memória é parte essencial do indivíduo e por meio dela podemos obter informações do passado para entender o presente. Com o passar do tempo as lembranças vêm sendo re-significadas, junto delas tradições vem sendo modificadas em consequência de uma vida moderna e turbulenta em que se vive nos dias atuais.

Por sua vez, Brodbeck (2012),³⁰ aponta a capacidade que o homem tem de unificar traços de sua herança cultural com as tecnologias pertinentes no mundo atual, adaptando tradições como a do saber fazer paçoca, antes feita no pilão para o feitiço moderno com o uso do liquidificador, tal mudança é uma maneira de manter presente esta cultura.

Como descreve Brodbeck:

Podemos dizer que a cultura é o meio de adaptação do homem aos diferentes ambientes. Em vez de adaptar o seu equipamento biológico, como os animais, o homem utiliza a sua capacidade de criação. Ela é um processo acumulativo. O homem adquire conhecimentos e experiências acumulados ao longo das gerações que o antecederam e, se essas informações forem adequadas e criativamente manipuladas, permitirão inovações e invenções.³¹

²⁹SILVA, Kalina V.; SILVA, Maciel H. S. apud, LE GOFF, Dicionário de conceitos históricos 2ª ed, 2 reimpressão. São Paulo: contexto, 2009.p..275.

³⁰ BRODBECK, Marta de S. L. Vivenciando a história: Metodologia de ensino da história Base editorial, Curitiba. 2012. 184 p.

³¹BRODBECK, Marta de S. L. Vivenciando a história: Metodologia de ensino da história Base editorial, Curitiba. 2012. 184 p.

Estas culturas que foram criadas e repassadas de geração em geração, aperfeiçoadas e modificadas com o passar do tempo, são frutos da relação do homem com a natureza, e entre si são heranças coletivas de um povo, por isso é importante preservá-la mantendo viva sua história e memória.

Visto que é preciso conhecer para preservar, despertar o olhar do indivíduo para sua própria cultura, assim na medida em que se rememora mantém viva esta cultura, desta forma é necessário promover a consciência para preservar a herança coletiva, compreendendo e contribuindo para o conhecimento da realidade do meio em que se vive. É preciso conhecer a história, ou melhor, sua própria história, suas raízes, suas origens, a fim de conservar e preservar a memória, no sentido de garantir a identidade, assim alcançar o conceito de patrimônio cultural.

3. CAPÍTULO II

3.1 O “SABER FAZER”: SABOREANDO MEMÓRIAS E CONHECIMENTOS

Nessa parte do texto, pretendemos apresentar alguns registros do “saber fazer” a paçoca de amendoim no sul catarinense. Para tanto, além da identificação e da localização de pessoas que ainda preservam essa prática cultural, fizemos uso da coleta de depoimentos orais por meio de um questionário aberto com questões semiestruturadas. Realizamos, também, o levantamento e a coleta de imagens/fotografias. Uma vez coletados os depoimentos e as fotografias, procedemos às transcrições, análises e interpretações necessárias para captar a relação de cada um dos depoentes com o “saber fazer” que é objeto de nossa pesquisa.

De acordo com Paul Thompson:

A história oral pode dar grande contribuição para o resgate da memória nacional, mostrando-se um método bastante promissor para a realização de pesquisa em diferentes áreas. É preciso preservar a memória física e espacial, como também descobrir e valorizar a memória do homem, a memória de um pode ser a memória de muitos, possibilitando a evidência dos fatos coletivos.³²

Para Paul Thompson, a história oral é um instrumento de mudanças, com a capacidade de contribuir para a preservação das memórias da sociedade. Ou seja, a história oral é uma metodologia utilizada para a elaboração dos registros documentais de um determinado grupo social.

De acordo com os conceitos apresentados anteriormente: de memória, de patrimônio e de cultura popular, darei ênfase ao “saber fazer” da paçoca de amendoim por meio das memórias de alguns moradores do Sul de Santa Catarina.

Segundo Le Goff, “a memória é um elemento essencial do que se costuma chamar identidade, individual ou coletiva, cuja busca é uma das atividades fundamentais dos indivíduos e das sociedades de hoje, na febre e na angustia.”³³

Le Goff, nos chama a atenção para o fato da memória, seja ela individual ou coletiva, ser, acima de tudo, um instrumento de poder capaz de auxiliar no processo de reestruturação diante das crises de identidades, como as que nos são impostas pela globalização e que afetam a identidade cultural.

³² THOMPSON, Paul. A voz do passado: história oral. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992. p.17.

³³ LE GOFF, Jacques. História e memória. 5. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2003. P. 469.

Portanto, os depoimentos coletados para esse estudo, são uma forma de registrar uma prática cultural que, mesmo adaptada aos dias atuais, ainda se mantém presente. Tais registros servem para historicizar esta relação de passado e do presente, na medida em que intercalamos depoimentos orais com a escrita histórica. E por meio destas memórias, procuramos visibilizar diferentes lembranças e reconhecer seus significados e re-significados, para que o indivíduo se insira e perceba o passado como parte integrante de sua vida cotidiana e desse modo possa continuar o processo de transmissão cultural.

Desse modo, é possível despertar o interesse e conscientizar os indivíduos a preservar a cultura local, que por sua vez mantém viva a própria história e memória cultural do grupo, e é através dela que obtemos informações de como uma sociedade se organiza e se transforma. Se a comunidade não reconhecer o valor histórico de determinada manifestação cultural, esta corre o risco de se perder e de desaparecer. Nesse caso, se perdem os saberes, o conhecimento do grupo, transmitidos por gerações através da oralidade, recriadas e modificadas ao longo do tempo.

É por meio da sociedade, que o valor histórico cultural sobrevive, graças a esforços especiais para protegê-lo, ou seja, a comunidade em si torna-se guardiã de seu patrimônio cultural. Sendo assim, faz-se necessário entender que a memória é um fenômeno tanto individual quanto coletivo, mas mesmo a memória individual é produzida a partir de certos pontos do coletivo, estando em constante transformação e mudanças.

Segundo Ecléa Bosi em “Memória e Sociedade: lembranças de velhos”

Traços novos afloram, outros se apagam conforme as condições da vida presente, dos julgamentos que somos capazes de fazer sobre seu tempo. Nos velhos retratos, o impacto da figura viva vai-se apagando, ou vai sendo avivada, retocada. Tal como as plantas, que na estação da seca se imobilizam e brotam, nas primeiras chuvas, certas lembranças se renovam e em certos períodos dão uma quantidade inesperada de folhas novas. Como planta que se fortalece com a enxertia – outros ramos se nutrem de suas raízes e frutificam com vigor renovado, chamando para si a seiva dos galhos originais – a enxertia social não deixa que as lembranças se atrofiem.³⁴

Nesta perspectiva, lembranças e narrativas afloram uma exuberância de detalhes, onde se percebe as particularidades de quem constrói seu próprio

³⁴BOSI, Ecléa. Memória e sociedade: lembranças de velhos. 6. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. 484 p.

significado através do cotidiano encarregando de materializar esta prática da qual há uma cumplicidade entre quem ensina e aquele que aprende. Posto isso, cada indivíduo contribui com uma parcela significativa de seu tempo. De suas lembranças ouço palavras diferenciadas, entre gestos e sorrisos formam pequenas cenas de seus cotidianos, que por sua vez vão dando significado conducente para a pesquisa.

3.1.1 A Paçoca e a Quaresma: para comer rezando...

De acordo com os depoimentos coletados nota-se que a cultura de se fazer paçoca estava diretamente ligada à religião católica, sendo a paçoca feita no período da quaresma. Quaresma como já foi mencionada é uma época de reflexão, período que perdura por quarenta dias de purificação, segundo as tradições cristãs, sendo que o jejum e a abstinência de carne são bastante intensos neste período. Para Geraldo J. A. Coelho Dias:

Na complexidade estrutural do ano litúrgico cristão, o tempo que vai da Quaresma à Páscoa demarca o mais empenhativo dos tempos litúrgico-cristãos, porquanto, acompanhando Jesus na caminhada para Jerusalém, onde havia de morrer por nós, a Igreja estimula os cristãos a seguirem na sua vida os passos do Senhor Jesus morrendo também eles para o mal e para o pecado. São sete semanas focalizadas no modelo Jesus e na realidade da vida dos cristãos, que devem configurar-se espiritualmente, à imagem de Jesus.³⁵

Neste sentido o tempo da quaresma a Páscoa é demarcado pelo tempo litúrgico-cristãos sendo respeitados, os costumes religiosos. João Arcângelo Tramontin, ao remexer em suas lembranças, nos diz: “Hoje sinto saudade dos costumes da época, em que se respeitava quaresma, [...] se perdeu muito os valores.”³⁶ Na mesma linha, Valdete de Souza Alves relata que só se fazia a paçoca de amendoim na quaresma por conta da abstinência da carne, e que nos outros dias não havia esse costume. Segundo ela, “Era na quaresma! Sempre na quaresma. Todo mundo gostava. Era como hoje, todo mundo gosta, mas só se pretende fazer na quaresma.”³⁷ Oscarina Fernandes da Rosa, por sua vez, sustenta que sempre faz a paçoca de amendoim na quaresma e não tem o hábito de fazer em outras épocas

³⁵DIAS, Geraldo J. A. C. **As Religiões da nossa vizinhança: História, Crença e Espiritualidade.** Porto, Ed. Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006. p. 277

³⁶Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

³⁷ Entrevista concedida por Valdete de Souza Alves, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de junho de 2016.

do ano. Oscarina, salienta que “É sempre na sexta-feira Santa que a gente gosta de usar, a gente faz para usar naqueles dias.”³⁸ Embora Oscarina nos relate que aprecia muito a paçoca de amendoim, só costuma preparar a iguaria uma vez no ano, utilizando o pilão, no período de quaresma. Da mesma maneira, Ângelo de Souza nos diz que, era feita na quaresma “porque não se comia carne.”³⁹

Irma Darós, comenta que em sua família, predominava a religião católica, e nos deixa evidente que nesta época se mantinha o respeito aos princípios religiosos:

Durante a semana santa a partir de quarta-feira, não se comia carne e nem um tipo de fritura, então a mãe fazia a paçoca pra gente comer no café durante a semana santa. A religião não permitia que se comesse carne na sexta-feira, mas a minha família começa a guardar desde quarta.⁴⁰

Nessa mesma perspectiva, podemos perceber que na família de Maria Aparecida Alves Santiago não era diferente, embora afirme que desconhece a origem dessa tradição. Para ela, “É uma tradição antiga, e a gente até se pergunta o porquê da quaresma, mas nós não sabemos. Ninguém pede o pilão fora dessa época, mas sim quando chega perto da quaresma.”⁴¹

Por sua vez, Irma Darós, ao contrário de Maria Aparecida Alves Santiago, nos diz que sua família também preparava a paçoca em outras ocasiões sem ser a quaresma. Segundo a depoente, “A paçoca era feita em época de Semana Santa ou de festa junina. Fazia pé de moleque, e outros doces.”⁴²

Conforme a pesquisa foi se aprofundando, ficou evidente que a paçoca era um dos meios que os católicos utilizavam para resistir à abstinência da carne. Durante vários momentos das entrevistas encontramos depoimentos diferentes, porém, unânimes na afirmação quando questionados acerca do período que se produzia a paçoca de amendoim. Cabe lembrar, que o período que antecede a quaresma, coincide com o período de colheita e comercialização do amendoim.

³⁸ Entrevista concedida por Oscarina Fernandes da Rosa, para Jucilene de Souza Plácido Gravatal, em 20 de julho de 2016.

³⁹ Entrevista concedida por Ângelo de Souza, para Jucilene de Souza Plácido, em Tubarão, em 2 de agosto de 2016

⁴⁰ Entrevista concedida por Irma Darós Teodoro, para Jucilene de Souza Plácido, Forquilha, em 10 de agosto 2016.

⁴¹ Entrevista concedida por Maria Aparecida Alves Santiago, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de junho de 2016.

⁴² Entrevista concedida por Irma Darós Teodoro, para Jucilene de Souza Plácido, em Forquilha, em 10 de agosto de 2016. Moradora do bairro Sanga do Engenho no Município de Forquilha natural de Criciúma.

Trata-se de um alimento de época, talvez por isso, tenha sido incorporado à culinária e à tradição católica.

3.1.2 A Paçoca, seus Utensílios e Ingredientes.

A presente investigação também buscou saber quais equipamentos e ingredientes eram utilizados para se produzir a paçoca de amendoim. Dentre eles o pilão, utensílio usado desde os tempos mais remotos e presente em diversas culturas para triturar alimentos diversos.

Segundo Isael Marcos Paiano, para fazer o pilão faz-se necessário, antes de tudo, escolher a madeira que, de acordo com o depoente pode ser:

Madeira de lei, uma madeira mais resistente, tipo o pinho ou o cedrinho. Eu utilizo este tipo de madeira por causa do impacto da mão do pilão. Faço a mão de pilão também. Esta mão tem que ser madeira de lei, tem que ter no mínimo 20 cm de circunferência, fazer a mão do pilão. Porque conforme abertura do pilão, daí tem que ser a mão do pilão. ⁴³

Para ele, conforme o tamanho da boca do pilão é feito a mão do pilão. Assim, de acordo com a circunferência da cavidade do pilão, se tem a medida adequada e proporcional para a mão. Na figura abaixo podemos ver o primeiro pilão fabricado pelo senhor Isael. Ele diz não saber com exatidão a data de fabricação, mas lembra que foi por volta do ano de 1995.

⁴³Entrevista concedida por Isael Marcos Paiano, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 22 de outubro de 2016. Morador do bairro Colonial no Município de Criciúma natural de Bom Jesus.

Figura 3 - Pilão pertencente a Isael Marcos Paiano.



Fonte: Acervo particular de Isael Marcos Paiano.

Por sua vez, Ângelo de Souza, nos descreve como era seu pilão e que havia sido feito por ele mesmo: “O pilão, nós mesmo fazíamos, meu pai fazia, até eu já fiz pilão. O pilão é serrado em cima e em baixo para sentar direitinho e faz até com fogo dentro, se não quiser fazer com formão, um formão bem largo.”⁴⁴

O senhor Ângelo caracteriza o pilão como um objeto de madeira contendo uma cavidade no meio de uma de suas extremidades, onde eram colocados os ingredientes da paçoca, para no momento seguinte ser triturado ou pilado. Valdete de Souza, por sua vez, comenta que “para fazer o pilão, eles cortam uma madeira grossa, eles procuram uma madeira grossa que dá de cavar por dentro, aí eles vão cavando, cavando, fazem aquela covinha para socar a paçoca.”⁴⁵

⁴⁴Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

⁴⁵Entrevista concedida por Valdete de Souza Alves, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de junho de 2016.

Em relação ao material usado para a fabricação do pilão, seu João Tramontin explica que:

De preferência uma madeira mais dura, ipê ou canela, que não tinha problemas de rachar. Se você pegar, por exemplo, um pinus, mesmo torneado ele racha, por que a madeira vai secando, e com a madeira dura não tem este problema de rachar o pilão.⁴⁶

O senhor João Tramontin, aponta que o uso de madeiras duras evita problemas com rachaduras na peça depois de pronta, justamente por se tratar de madeiras rígidas e resistentes às pancadas proporcionadas pelas da mão do pilão. Podemos perceber que os entrevistados possuem o mesmo cuidado com a escolha da matéria prima utilizada na construção do pilão e da mão do pilão, bem como das ferramentas utilizadas no processo. O seu modo de fazer, segue uma certa semelhança, até mesmo no uso das ferramentas, ressaltando que cada formão, por exemplo, tem uma função específica.

Trazendo à tona algumas lembranças de sua infância, Maria de Lurdes de Souza descreve o pilão usado por sua família quando ainda era criança:

Não sei de onde veio, mas conheci um pilão grande. Diziam que era um negócio de engenho. Era um pau redondo e eles fizeram um buraco no meio, fizeram aquele macetinho com dois. Na ponta tinha duas bolas e eles socavam.⁴⁷

Pela descrição realizada pela senhora Maria de Lurdes, podemos inferir que ela detalha o conjunto, mas, sobretudo, a mão do pilão, que utilizada para pilar os alimentos. Dona Julia Matos (2016), depoente de noventa e seis anos e natural de Imaruí, por sua vez, também destaca a importância da mão de pilão em seu relato.

O pilão é do tamanho de uma cadeira, a gente pegava o amendoim bem torradinho no forno e socava no pilão. Tinha a mão do pilão, tinha o pilão e tinha a mão. A gente socava. O amendoim precisava torrar bem, tirar a casquinha.⁴⁸

⁴⁶Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

⁴⁷Entrevista concedida por Maria de Lurdes Marcos de Souza, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 2 de agosto de 2016.

⁴⁸Entrevista concedida por Julia Pedro Matos, para Jucilene de Souza Plácido, em Imaruí, em 20 de julho de 2016.

Figura 4 - Pilão pertencente à Valdete Alves de Souza.



Fonte: Acervo particular de Valdete Alves de Souza

O senhor João Tramontin, continua descrevendo, especificamente, como era o pilão usado por sua família e também o pilão que seu filho tem hoje, detalhando os formatos de cada um deles.

Ele era um pilão horizontal, ele era um toco deitado, sentava numa ponta, o tronco tinha um buraco na outra ponta, nós ficávamos sentados e socando no pilão, o pilão do meu filho é vertical, não tem como se sentar ou você faz de pé, ou usa uma cadeira e posiciona o pilão entre as pernas, você sente até um pouco de medo de virar o pilão, já o que eu tinha era um tronco de um metro mais ou menos, com uns 40 ou 50 cm de largura, e na ponta um buraco, então você sentava numa ponta e na outra você socava a paçoca.

Então você fica confortável por estar sentado e o tronco seguro, pois não tem como virar.⁴⁹

O depoente comenta, com um sorriso solto, que para socar a paçoca tem que ter bastante força física e como se trata de um processo relativamente demorado, geralmente se trabalha sentado de modo que a posição seja a mais confortável possível.

A senhora Irma Darós, também nos traz em seus relatos, certo ar de saudosismo, ao contar que o pilão era muito utilizado por sua família e tiveram vários pilões ao longo do tempo.

A depoente constrói sua narrativa da seguinte forma:

O pilão que eu utilizava tinha mais ou menos um metro de comprimento, com 50 de largura, era cavado um buraco, do tamanho que se quisesse. O nosso pilão era enorme, não dava pra emprestar, quem quisesse tinha que vir na nossa casa para usar. Este último que nós tivemos não, ele era de pé. Era usada madeira de lei pra fazer o pilão, não me lembro se era canela ou louro, mas tinha que ser uma madeira bem resistente, tinha que ser dura, porque podia bater que ela não rachava.⁵⁰

Com os relatos pode-se perceber que o pilão era um instrumento muito utilizado, sendo útil não só para pilar a paçoca, mas também outros alimentos como, por exemplo, o arroz, o café e o milho, indiferente do modo como esse alimento seria consumido posteriormente. Fica evidente, também, que para a construção do pilão era necessário o uso de madeiras mais resistentes, o que proporcionava maior durabilidade dos instrumentos, o pilão e “Mão de pilar”. Então o que seria a “Mão do pilão”? A mão do pilão é um instrumento de madeira com tamanho que varia entre cinquenta centímetros e um metro de altura, sendo as suas extremidades arredondadas. Podemos dizer, então, que a mão do pilão é um objeto que faz parte do conjunto de pilar.

Segundo o museólogo e folclorista Gelci José Coelho, “a mão do pilão, que tem mais ou menos um metro de comprimento”, e o pilão é feito a partir “de um tronco de árvore”, onde “o pilão é escavado a fogo no sentido da madeira, como cresceu, verticalmente, ou escavado no sentido horizontal, o tronco deitado.”⁵¹

⁴⁹Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

⁵⁰Entrevista concedida por Irma Darós Teodoro, para Jucilene de Souza Plácido em Forquilha, em 10 de agosto de 2016.

⁵¹ COELHO, Gelci J.; PEREIRA, Francisco do V. **Revista Projeto Pilão na ilha de Santa Catarina**, Museu Universitário “Oswaldo Rodrigues Cabral” -UFSC, Edital 2002/2003, pag. 03

De acordo com os depoimentos e com a referência de Gelci Coelho, observamos que há maneiras diferentes de se fazer o conjunto de pilar, mas que de um modo geral, a escolha da matéria prima, as ferramentas e as técnicas se assemelham.

3.1.3 Modos de Fazer: misturando delícias...

A confecção da paçoca nas comunidades abrangidas por nossa pesquisa é uma prática da qual não conseguimos definir claramente quando teve origem, mas identificamos que a receita é basicamente a mesma utilizada pelos entrevistados desde tempos pretéritos, guardados em suas memórias e trazidas por meio de lembranças dos aromas e dos sabores que envolvem etapas que vão da fabricação à degustação.

Fazendo referência à receita da paçoca de amendoim, o senhor João Arcangelo Tramontin, fez a seguinte descrição:

As proporções são mais ou menos uma xícara de amendoim, meia de açúcar e quase uma xícara de farinha de mandioca, o amendoim é assado, alguns fazem com casca outros sem, dependendo se preferir a paçoca mais avermelhada ou não. Eu prefiro sem casca que a paçoca fica mais branquinha.⁵²

Percebe-se na descrição do senhor João, que as medidas não eram exatas, variando de acordo com o gosto ou predileção da pessoa que prepara a iguaria. No caso, o depoente prefere pilar o amendoim sem a casca/ pele para obter uma paçoca de tonalidade mais alva.

A senhora Oscarina da Rosa, por sua vez, constrói sua narrativa de forma direta e bem objetiva. Segundo ela, o processo consiste na seguinte forma: “Bota no pilão, bota a farinha de mandioca, um pouco de amendoim, açúcar e soca e fica a paçoca”.⁵³

Descrevendo a produção do alimento, a senhora Valdete Alves apresenta um “saber fazer” semelhante ao de dona Oscarina, porém, acrescenta uma nova informação. Para ela, os ingredientes pilados, precisam ser mexidos constantemente

⁵²Entrevista concedida por João Arcangelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

⁵³ Entrevista concedida por Oscarina Fernandes da Rosa, para Jucilene de Souza Plácido, em Gravatal, em 20 de julho de 2016.

e peneirados: “O amendoim... cõa ele, tira aquela casquinha, depois soca, bota o açúcar, bota a farinha e vai mexendo, vai mexendo e peneirando pra ficar fininha”.⁵⁴ Da mesma forma, quando questionada acerca de como era preparado o amendoim, nos responde da seguinte forma: “Era mais era na lenha, porque naquela época se usava muito fogão a lenha. ”⁵⁵

Já para Irma Darós, o preparo requer especial atenção à textura da paçoca:

Sim, quando ela estiver bem soltinha, e moída é porque já está pronta. Se quiser ela mais fina, pode passar por uma peneira e selecionar os grãos. Às vezes poderia deixar um pouco das cascas no amendoim, se quisesse que a paçoca ficasse mais avermelhada⁵⁶.

O depoimento acima, se assemelha ao do senhor João Arcangelo Tramontin na medida em que ambos apontam para possibilidade de variar a coloração da paçoca acrescentando ou não a pele avermelhada que envolve o amendoim.

Explicando como funciona o saber fazer paçoca e como aprendeu a produzir o alimento, Maria Aparecida relata:

Aprendi de curiosa, na verdade eu nem fazia por que tinha minha tia que fazia depois ela ficou doente e não pode fazer mais, então eu comecei a fazer. Quando ela já estava doente, coloquei perto do pilão e disse: agora nós vamos fazer paçoca, então ela foi me explicando como se fazia, colocava um pouco de amendoim vai acrescentando farinha, açúcar, mexe um pouco pra misturar e vai socando no pilão.⁵⁷

Os depoimentos foram unânimes em estabelecer uma forte relação entre a produção da paçoca de amendoim, tanto com o período da quaresma, como com a família. Nesse sentido, Cristiano da Roza Francisco lembra que:

Sempre que a gente se reúne para fazer a paçoca, avó é quem põe as medidas no pilão. Ela fica brava se alguém começa a fazer paçoca sem ela, já vinha logo dando sermão. Mas se não colocarem os ingredientes ela

⁵⁴ Entrevista concedida por Valdete de Souza Alves, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de julho de 2016.

⁵⁵ Entrevista concedida por Valdete de Souza Alves, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma. 27 de julho de 2016.

⁵⁶ Entrevista concedida por Irma Daros Teodoro, em Forquilha, para Jucilene de Souza Plácido, em 10 de agosto de 2016. Moradora do bairro Sanga do Engenho no Município de Forquilha natural de Criciúma.

⁵⁷ Entrevista concedida por Maria Aparecida Alves Santiago, para Jucilene de Souza Plácido, em 27 de Criciúma, em junho de 2016.

critica e diz que temos que aprender com ela enquanto ela está viva (risos).⁵⁸

O depoente lembra com humor que os ensinamentos em torno do “saber fazer” em sua família emanavam da matriarca, que os orientava. Era ela quem liderava e conduzia o processo de confecção da paçoca. Talvez esteja aí o elemento que assegurou a permanência dessa prática e desse conhecimento entre os membros mais jovens da família.

3.1.4 Brincando Também se Aprende...

As lembranças que fazem parte de nossa história contribuem para mantermos vivas muitas de nossas práticas culturais, e apesar de algumas delas se perderem ao longo do caminho, as memórias sempre trarão saudades. Entre os entrevistados, percebemos certo sentimento de nostalgia na medida em que recordavam da infância e dos costumes de família.

Nesse sentido, o senhor João Tramontin nos detalha como sua família se organizava no período que antecedia a Semana Santa:

Desde criança, na quinta-feira santa pela manhã se trabalhava, os trabalhos de roça se faziam até o meio dia, à tarde nós meninos saíamos para pescar, as meninas limpavam a casa e a mãe e o pai iam fazer paçoca no pilão, isto já era uma prática de toda quinta-feira santa, ou então com o pai mesmo íamos pescar, mas as meninas e a mãe se dedicavam a paçoca.⁵⁹

Em sua fala, o depoente dá a entender que o seu pai também participava da fabricação da paçoca, mas que essa era uma atividade mais associada ao universo feminino. Os meninos e o pai, geralmente, saíam para caçar ou pescar enquanto que as meninas auxiliavam a mãe nos afazeres domésticos e isso incluía a produção da paçoca. Em seu depoimento, ainda afirma que hoje em dia já não faz mais a paçoca como era de costume, enfatizando que os valores estão se perdendo e que o respeito pela Semana Santa já não tem o mesmo significado daquela época. Neste sentido, nos diz que ele mesmo acabou por deixar esse costume de lado,

⁵⁸Entrevista concedida por Cristiano da Roza Francisco, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de julho de 2016.

⁵⁹Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

afirmando que, “depois que casei em 1983, praticamente todos os anos eu fazia paçoca, agora faz algum tempo que nós não fazemos...”⁶⁰

O senhor João Tramontin ainda relata que:

Como na Sexta-Feira Santa não se podia comer carne, ou se comer demais por causa do jejum, então se comia paçoca. Tinha-se toda a sexta feira santa café com paçoca. Isso já vinha da minha Nona, bisa nona, e por aí vai.⁶¹

Ao rememorar seu tempo de infância, Valdete de Souza Alves dá o seguinte depoimento: “Lembro-me do tempo em que nós tínhamos dez anos, a minha mãe fazia paçoca e a gente participava junto”.⁶² Notamos que as lembranças de infância estão presentes em grande parte dos depoimentos coletados, o que nos faz pensar que essas práticas culturais estavam muito presentes nas famílias e comunidades, e comumente eram transmitidas de geração em geração.

Irma Darós Teodoro nos diz que aprendeu “a fazer a paçoca mocinha, com minha falecida mãe, isso já veio da mãe dela. Eu ficava olhando minha mãe fazer, e quando ela saía, eu começo a fazer, bem ou mal eu fazia”.⁶³

Nesta mesma perspectiva, o depoimento da senhora Oscarina da Rosa, também converge para o foco da prática cultural repassada por sua família. A depoente diz que: “A minha avó fazia, depois passou para minha mãe e minha mãe passou para mim, eu aprendi com ela a fazer”.⁶⁴ Hoje em dia dona Oscarina procura repassar esse conhecimento para os seus filhos e netos e comenta que eles “se interessam e gostam bastante”.⁶⁵ Ela ainda complementa dizendo que “Isso já é antigo, a gente gosta de fazer todo ano, do mesmo jeito que a gente fazia antes, continua agora”.⁶⁶

Segundo Cristiano da Rosa Francisco, neto de dona Oscarina:

⁶⁰Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

⁶¹Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

⁶²Entrevista concedida por Valdete de Souza, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de junho de 2016.

⁶³Entrevista concedida por Irma Darós Teodoro, para Jucilene de Souza Plácido, em Forquilha, em 10 de agosto de 2016.

⁶⁴Entrevista concedida por Oscarina Fernandes da Rosa, para Jucilene de Souza Plácido, em Gravatal, em 20 de julho de 2016.

⁶⁵Entrevista concedida por Oscarina Fernandes da Rosa, para Jucilene de Souza Plácido, em Gravatal, em 20 de julho de 2016.

⁶⁶Entrevista concedida por Oscarina Fernandes da Rosa, para Jucilene de Souza Plácido, em Gravatal, em 20 de julho de 2016.

É uma tradição da nossa família, nos unir no fim de semana anterior à páscoa para fazer a paçoca. Cresci vendo minha mãe e minha avó fazendo paçoca, e hoje venho junto com minha esposa na casa da avó para fazer paçoca, esta tradição acabou passando de nossa família para ela e meu filho que já me acompanham socando pilão.⁶⁷

De acordo com Cristiano, o domingo que antecede a Páscoa é sempre motivo de reencontrar com a família. Nesse dia, relata que enquanto estão socando a paçoca uns contam piadas e outros trazem acontecimentos dos últimos dias, “É divertido. Passamos o dia todo fazendo paçoca, separando os grãos de amendoim da casca, torrando, peneirando e contando histórias.”⁶⁸

Percebemos por estas falas, que houve uma mistura de memórias, onde cada indivíduo, ao estimular suas memórias, lançou um olhar diferenciado sobre o “saber fazer” paçoca. Porém, todos convergem para um mesmo sentimento carregado de saudosismo do tempo passado e do tempo presente, significando e re-significando lembranças.

Sendo assim, podemos identificar que os depoentes preservam certo respeito quando relatam suas trajetórias de vida, entre infância, juventude e idade adulta em relação as lembranças da paçoca. Embora não haja documentação escrita sobre essa prática cultural, através das memórias reelaboradas pelos narradores, podemos capturar momentos vivenciados de forma aleatória entrelaçando momentos vividos e momentos imaginados.

3.1.5 O Pilão Que Viaja...

Dentro do costume de se fazer paçoca, há um dito popular que diz que o “pilão viaja”. O compartilhamento do pilão ainda se faz presente na comunidade de São Francisco. Na época da quaresma, o pilão é passado de casa em casa, viajando entre as residências. Ao comentar o tema, dona Oscarina da Rosa nos

⁶⁷Entrevista concedida por Cristiano da Roza Francisco, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 6 de julho de 2016.

⁶⁸ Entrevista concedida por Cristiano da Roza Francisco, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 6 de julho de 2016.

informa que “O pilão viaja entre os vizinhos, um leva e passa pro outro durante a semana da quaresma”.⁶⁹

No mesmo sentido, dona Valdete nos diz que “É o pilão viajante. Então ele sai muito né, ele já está velhinho, daqui a pouco não dá mais para ele sair. Como o pilão viaja! Um vai lá e pede, pede lá em casa, aí ele vai pedir para mim que sou a dona, aí ele vai para a frente.”⁷⁰

É importante salientar que dona Valdete e dona Oscarina são moradoras da mesma comunidade, compartilham o costume e o pilão, visto que o pilão utilizado pela família de Oscarina é pertencente à Valdete, conforme ela mesma relata: “Os vizinhos aqui, o Maneca, a comadre Oscarina, as filhas, todo mundo pede”.⁷¹

O depoimento de dona Valdete, confirma o relato de Cristiano da Rosa Francisco, quando diz que:

Lá no bairro da vó, quando chega perto da quaresma é até engraçado, por que o pilão é da dona Valdete, então uma ou duas semanas antes eles começam a disputar. Minha mãe vai e pede pra ela reservar geralmente para o domingo, mas às vezes outro foi lá e reservou, então é uma briga no bom sentido, porque o único pilão do bairro é o da dona Valdete e todo mundo usa. O Maneca, nossa família, a família da dona Janice, todos usamos o pilão dela.⁷²

Em contrapartida, o senhor João Tramontin desconhece a expressão “pilão que viaja”, mas comenta que onde moravam, os vizinhos costumavam dividir o pilão, e ele passeava entre as casas.

Não, nunca ouvi, seria o pilão ir de uma casa pra outra? Nos primeiros anos, minha mãe fazia paçoca na casa de uma irmã dela, que era vizinha, minha tia e depois foi adquirido um. Meu pai quem fez, porque era fácil de fazer, se pegava um tronco de madeira, cavava um buraco, se fazia um pau para socar, era cavado com um formão e ferramentas manuais.⁷³

Israel Marcos Paiano relata que seus vizinhos não levavam o pilão por ser muito pesado, mas diz que quando querem fazer a paçoca, costumam vir em sua casa. Ainda comenta que só tem um pilão feito com uma madeira de jardim, o qual

⁶⁹ Entrevista concedida por Oscarina Fernandes da Rosa, para Jucilene de Souza Plácido, em Gravatal. Em julho de 2016.

⁷⁰ Entrevista concedida por Valdete de Souza, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 20 de junho de 2016.

⁷¹ Entrevista concedida por Valdete de Souza, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de junho de 2016.

⁷² Entrevista concedida por Cristiano da Rosa Francisco, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 6 de julho de 2016.

⁷³ Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Turvo, em 2 de agosto de 2016.

diz ser de “aroeira”, por ser uma madeira muito pesada e, por isso mesmo, que é difícil de emprestar. Diz ele: “Não, porque daí eu só tenho este e este pesa mais de cem quilos. Cem não, mas uns oitenta pesa. Este aqui é feito daquela madeira de jardim, aquela de aroeira está aqui e pode cortar.”⁷⁴

Se a expressão “pilão que viaja” não é conhecido por todos, o fato é que o compartilhamento do conjunto de pilar é prática comum entre pessoas, famílias e comunidades.

3.1.6 A Paçoca Nos Dias Hoje: o liquidificador entra em cena

Diante das colocações deste “saber fazer” a paçoca de amendoim podemos salientar alguns meios citados para facilitar a produção da paçoca nos dias atuais, embora os depoentes relatem que a paçoca feita com o pilão tem seu valor específico, há sem dúvida outros meios de se preparar o alimento. Um exemplo é o uso do liquidificador, um utensílio utilizado para triturar os ingredientes que, por sua vez, tem quase que a mesma finalidade do pilão e o modo de preparo não se alteram, a não ser pelo uso do referido equipamento em substituição ao pilão.

Dona Oscarina faz questão de frisar que a paçoca de pilão tem um gosto diferente em comparação com a que é feita no liquidificador. Segundo ela, quem degusta a paçoca de amendoim feita no pilão reconhece quando é feita no liquidificador. Dona Ocarina nos diz que: “Ela tem um gosto melhor, quando é feita no pilão”.⁷⁵

Na mesma linha de dona Ocarina, Dona Valdete, nos diz: “Bem, a do pilão é melhor, tem mais sacrifício né, a outra é muito facinho (risos).”⁷⁶No mesmo sentido o senhor João Tramontin destaca que dá para fazer a paçoca no liquidificador, porém, faz questão de ressaltar que a quantidade é bem menor, “eu costumava fazer no liquidificador, em quantidade menor.”⁷⁷ Os depoimentos orais nos deixam claro que há a possibilidade de se fazer a paçoca de amendoim por

⁷⁴Entrevista concedida por Isael Marcos Paiano, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 22 de outubro de 2016.

⁷⁵ Entrevista concedida por Oscarina Fernandes da Rosa, para Jucilene de Souza Plácido, em Gravatal, em 20 de julho de 2016.

⁷⁶Entrevista concedida por Valdete de Souza, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 27 de junho de 2016.

⁷⁷ Entrevista concedida por João Arcângelo Tramontin, para Jucilene de Souza Plácido, em Criciúma, em 2 de agosto de 2016.

meio de outros métodos e com outros utensílios, mas preferencialmente optam pelo modo antigo e não deixam de degustá-la na quaresma, principalmente na semana que antecede a Semana Santa.

Outro ponto que nos chama a atenção é a paçoca industrializada, onde o cliente encontra nas prateleiras de supermercados pagando apenas para o seu consumo. Percebe-se que embora haja outros modos de fazer, ela ainda permanece sendo degustada neste período, qual seja, a Quaresma.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O “saber fazer” a paçoca de amendoim é uma prática cultural, vivenciada em diferentes lugares. Para entender esta prática ainda presente em algumas localidades foi necessário compreender os conceitos de cultura popular e Memória.

Ao longo desta pesquisa pudemos identificar e localizar pessoas que preservam o “saber fazer” da paçoca de amendoim, o que nos oportunizou fazer o registro deste conhecimento que ainda se faz presente em algumas localidades da região Sul de Santa Catarina. Sendo que este conhecimento tem sido passado de geração em geração através da oralidade e, sobretudo, da experiência concreta, vivenciada por meio da relação entre pessoas mais velhas e as novas gerações.

O desenvolvimento da pesquisa, sobretudo na etapa de coleta dos depoimentos orais e posterior análise, nos mostrou que este “saber fazer” não é algo estático. Ao contrário, o conhecimento em torno da fabricação da paçoca de amendoim se mostrou bastante dinâmico, que se dá no cotidiano e apresenta elementos de permanência e mudanças ao longo do tempo, como por exemplo, as experiências que ainda mantém o uso do pilão ou aquelas que introduziram o liquidificador em seu preparo.

Nesse sentido, pudemos perceber com maior nitidez que o “saber fazer” paçoca de amendoim tem sido um elemento da cultura popular que se mantém vivo não somente nas memórias de algumas pessoas, mas, sobretudo, no cotidiano de muitas famílias espalhadas em toda a região sul de Santa Catarina.

Observamos que essa prática cultural, ligada de forma decisiva às tradições católicas/ cristãs, se mantém presentes na região pesquisada por meio de uma prática que proporciona a reunião de família, amigos e /ou vizinhos durante o período da quaresma, principalmente, na semana que antecede a Páscoa para a fabricação da paçoca de amendoim, com o intuito de degustar a iguaria na Sexta-Feira Santa, salientando que se trata de um período de jejum e de abstinência da carne.

Por outro lado, constatamos uma escassez de fontes bibliográficas e documentais que nos trouxessem informações acerca o objeto de nossa pesquisa, o “saber fazer” paçoca de amendoim. Por isso, os depoimentos orais tiveram ainda mais importância, no desenvolvimento deste estudo, pois, foi deles que pudemos

extraís a maior parte das informações e que nos possibilitaram o aprofundamento do tema e escrita deste Trabalho de Conclusão de Curso.

Com base nas narrativas foi possível reconhecer os diversos sentimentos e sensações que nos foram trazidos pelas lembranças até então guardadas e re-significadas em suas memórias individuais ou coletivas quando narradas. Durante as entrevistas realizadas, foi possível perceber que as peculiaridades e as especificidades desse conhecimento em cada um dos indivíduos, ao mesmo tempo em que apontavam para elementos comuns a todos.

Temos ciência de que não seria possível, dentro dos limites impostos pelo exercício de um Trabalho de Conclusão de Curso, capturar uma quantidade muito maior de histórias e memórias, porém, as que foram colhidas mostram o quanto devemos nos preocupar em fazer tais registros, pois práticas culturais como essa vêm se perdendo ou se transformando numa grande velocidade.

REFERENCIAS

ABREL, Regina; CHAGAS, Mario. **Memória e patrimônio: ensaios contemporâneos**, Rio de Janeiro DP&A, 2003.316p.

ABREU, Martha; SOIHET, Rachel. **Ensino de História, Conceitos, Temáticas e Metodologias**. Rio de Janeiro, Casa da Palavra, 2003.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. 6. ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1998. 484 p.

BRODBECK, Marta de S. L. **Vivenciando a história: Metodologia de ensino da história** Base editorial, Curitiba. 2012. 184 p.

CASCUDO, Luís da C. **História da alimentação no Brasil**. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.

_____. **Dicionário do folclore brasileiro**. 9. ed. Rio de Janeiro: Ediouro, 1954.

CHARTIER, Roger. **"Cultura popular": revisitando um conceito historiográfico**. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 8, n 16, 1995. p. 179-192.

CHOAY, Françoise. **A alegoria do patrimônio**, tradução MACHADO, Luciano Vieira São Paulo: Estação liberdade: Ed UNESP, 2001 283P.

COELHO, Gelci J.; PEREIRA, Francisco do V. **Revista Projeto Pilão na ilha de Santa Catarina**, Museu Universitário "Oswaldo Rodrigues Cabral" -UFSC, Edital 2002/2003.

CATELLS, Alicia N. G.; SANTOS, Jeana L. da C. **Patrimônio cultural e seus campos**. Ed. da UFSC, Florianópolis 2014. 216p.

DIAS, Geraldo J. A. C. **As Religiões da nossa vizinhança: História, Crença e Espiritualidade**. Porto, Ed. Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006.

DOMINGUES, Petrônio. **Cultura popular: as construções de um conceito na produção historiográfica**. História, São Paulo, v.30, n.2, p. 401-419, ago/ dez 2011.

FELIPE, Marta. **Paçoca de amendoim**. Disponível em: <<https://martafelipe.wordpress.com/2012/03/25/pacoca-de-amendoim/#more-6419>> Acesso em: 20 ago. 2016.

FERRINGTON, Karen. **História Ilustrada da Religião**. Tradução Marta Montes. Ed. ABBA prod. edit. 1999. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?id=xlq7ZnkWOxgC&pg=PA104&dq=historia+ilustrada+da+religiao&hl=ptBR&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=historia%20ilustrada%20da%20religiao&f=false> Acesso em: 02 de nov. 2016.

FREITAS, Fabio P.; PEÑALOSA, Andrea D. P. S.; VALLS, J. Francisco M. **O amendoim contador de história**. Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília. P. 12,1 ed. 2003.

KRAPOVICKAS, A; GREGORY, W.C. **Taxonomia Del gênero Arachis (Leguminosae)**. Bonplandia, Corrientes, vol. 8, p. 186, 1994.

LE GOFF, Jacques, **História e memória**. 5. ed. Campinas, SP: UNICAMP, 2003. p. 469.

LE MOS, Carlos A. C. **O que é patrimônio histórico**. 5ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1987. 116p.

MACHADO, Fúlvio de B. P. **Brasil, a doce terra – História do setor**. Dicionário de Custos. São Paulo: Atlas, 2004. Disponível em: <<http://www.jornalcana.com.br/Conteudo/HistoriadoSetor.asp>> Acesso em: 13 set. 2016.

PELEGRINI, Sandra. C. A. **Patrimônio cultural: consciência e preservação**. São Paulo: brasiliense, 2009.135p

PINTO, Maria D. N. **Mandioca e farinha: subsistência e tradição cultural**. Disponível em: < http://www.mao.org.br/wp-content/uploads/pinto_01.pdf> Acesso em: 13 de set. 2016.

QUARESMA, paixão e semana santa. Disponível em: <www.igrejaparati.com.br/quaresma_introdução.htm>. Acesso em: 30 agosto. 2016.

SILVA, Kalina V.; SILVA, Maciel H. **Dicionário de conceitos históricos** 2ª ed., 2 reimpressão. São Paulo: contexto, 2009.245.p

SILVA. René M. da C. **Cultura popular e educação: salto para o futuro** Brasília Ed uni Ceub 2008 246p.

THOMPSON, Paul. **A voz do passado: História oral**. Tradução Lólio Lourenço de Oliveira, Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992. 385.p.

UOL ECONOMIA. Saiba qual a melhor época para plantar e colher as principais culturas. Disponível em: <http://economia.uol.com.br/agronegocio/infograficos/2013/10/22/saiba-quais-sao-as-epocas-ideais-para-as-safras-brasileiras.htm> Acesso em: 30 ago. 2016.

ENTREVISTAS

DARÓS, Irma. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Forquilha, 27 de jul. 2016.

FRANCISCO, Cristiano da Roza. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 27 de jul. 2016.

MATOS, Julia Pedro. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 20 de jul. 2016.

PAIANO, Isael Marcos. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 22 de out. 2016.

ROSA, Ocarina Francisco da. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 20 de jul. 2016.

SANTIAGO, Maria Aparecida Alves. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 27 de jul. 2016.

SOUZA, Ângelo de. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 2 de ago. 2016.

SOUZA, Maria de Lurdes. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 2 de ago. 2016.

SOUZA, Valdete Alves de. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 27 de jul. 2016.

TRAMONTIN, João Arcângelo. Entrevista concedida a Jucilene de Souza Plácido Francisco. Criciúma, 2 de ago. 2016.